

EKO DAN – LOKALNO PRIDELANA HRANA



Učenci 3. razredov so imeli v torek, 18. 9. 2019, EKO dan z naslovom Lokalno pridelana hrana. Ker nas je letos jesen bogato obdarila z različnim sadjem, smo se odločili, da to izkoristimo in si sami skuhamo marmelado. Otroci so v šolo prinesli slive, ki smo jih očistili in razkoščičili. Prebrali in zapisali smo si recept za slivovo marmelado, stehali slive in jih odnesli v gospodinjsko učilnico, kjer so nas čakale pridne pomočnice, saj smo na ta način poskrbeli za večjo varnost otrok. Učenci so si ogledali začetek postopka kuhanja marmelade in se nato z učiteljicami vrnil v razrede, kjer so pripravljali kozarce, izdelovali etikete za na kozarce, si zapisali in narisali postopek kuhanja. Med tem časom so določeni učenci hodili mešati marmelado in v razredu poročali, kaj se z njo dogaja. Po šoli je omamno dišalo in v gospodinjsko učilnico privabilo marsikoga. Na koncu smo si ogledali še postopek vlivanja kuhane marmelade v kozarce. Seveda je sledila tudi degustacija in vsi so bili nad marmelado navdušeni, posebno zato, ker so sami prispevali velik del pri tem.

FOTO UTRINKI



MARMELADO JE POTREBNO VES ČAS KUHANJA PRIDNO MEŠATI.



KOZARČKI MORAJO BITI ČISTI IN POKROVČKI NOVI.



ZADOVOLJNI OBRAZI UČENCEV NAD KONČNIM IZDELKOM.



OZIMNICA JE PRIPRAVLJENA.